

**Таврійський державний агротехнологічний  
університет**

**Наукова бібліотека**

**Сектор науково-інформаційних ресурсів**

**Заморожування і охолод-  
жування харчових продуктів**

**Науково-допоміжний бібліографічний по-  
кажчик  
за 2008-2011рр.**

**Мелітополь-2011**

Укладач В.І. Мартинов

Редактори: Загорко Н.П., канд. техн. наук; Ломейко О.П.,  
канд. техн. наук

137 назв.

## Передмова

Технології зберігання сільськогосподарської продукції стали невід'ємною частиною стратегії зберігання тимчасових і резервних запасів продовольчих товарів. Одним із різновидів їх є швидке заморожування продукції, яка швидко псується. Це дозволяє вирішити проблему цілорічного постачання населенню високоякісної плодоовочевої сировини. У даному напрямі в ТДАТУ проводяться науково - дослідницькі роботи під керівництвом доцентів Загорко Н.П. і Ломейко О.П. Враховуючи актуальність проблеми, наукова бібліотека ТДАТУ підготувала справжній покажчик що охоплює українську і російську літературу переважно за 2008-2010рр. Розташування матеріалу систематичне, усередині рубрик в алфавіті авторів і заголовків робіт і номерів патентів.

Бібліографічний опис видань виконано мовою оригіналу відповідно до ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання». Деякі відхилення від стандарту зумовлені специфікою матеріалів.

Покажчик стане у нагоді науковцям, викладачам, студентам ТДАТУ.

## Зміст

1.Охолодження та заморожування	4
2. Вакуумне охолодження	11
3. Заморожування плодово-овочевої продукції	18
4. Заморожування м'яса і птиці	25
5. Заморожування і охолоджування харчових продуктів	27

## 1.Охлаждения та заморажування

1.	НІР	Бабакин Б.С. Альтернативные хладагенты и сервис холодильных систем на их основе / Б.С. Бабакин, В.И. Стефанчук, Е.Е. Ковтунов.- М.: Колос, 2000.- 160 с.
2.	НІР	Безопасность холодильных установок [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_4_2008.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_4_2008.htm</a>
3.	105/А Б 63	Биохимия мембран [Электронный ресурс] / под ред. А. А. Болдырева. - М. : Высш. шк. Кн. 3 : Белоус А.М. Замораживание и криопротекция : учеб. пособие / А. М. Белоус, Е. М. Гордиенко, Л. Ф. Розанов. - 1987. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM); 83 с. - (Электронная библиотека НТИ)
4.	НІР	Величина и характер потерь в послеуборочный период [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_3_2007.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_3_2007.htm</a>
5.	НІР	Волова Т.Г. Биотехнология: монография / Т.Г. Волова.- Новосибирск: СО

		РАН,1999.- 252 с.
6.	НІР	Евтушенков А.Н. Введение в биотехнологию: курс лекций / А.Н. Евтушенков, Ю.К. Фомичев.- Минск: БГУ,2002.- 105 с.
7.	637 В 48	Замораживание // Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: учебник / Л. Г. Винникова. - К.: ИНКОС, 2006. - С. 275-297.
8.	НІР	Замораживание продуктов [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_10_2009_ShokovayaZamorozka.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_10_2009_ShokovayaZamorozka.htm</a>
9.	НІР	Замораживание продуктов в холодильнике [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_1_2010_Freeze_products.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_1_2010_Freeze_products.htm</a>
10.		Камеры интенсивного охлаждения: преимущества использования технологии // Мясной бизнес. - 2007. - N2. - С. 70.
11.	НІР	Крылев Е.С. Схемы холодильных установок [Электронный ресурс].- Режим до-

		<p>ступа:</p> <p><a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_5_2005_Refrigerating_system.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_5_2005_Refrigerating_system.htm</a></p>
12.	664 Т13	<p>Ломейко О.П. Вплив вологовмісту продукту на режими псевдозрідження флюїдизаційного швидкоморозильного апарату / О. П. Ломейко // Таврійська державна агротехнічна академія. Праці Таврійської державної агротехнічної академії / ТДАТА ; отв. исполн. Ф. Ю. Ялпачик. - Мелітополь: ТДАТА. - 2006. - Вип. 44. - С. 101-106.</p>
13.	664 Т 13	<p>Ломейко О.П. Шляхи зниження енерговитрат флюїдизаційних швидкоморозильних апаратів / О. П. Ломейко // Таврійський державний агротехнологічний університет. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету / відп. за вип. Ф. Ю. Ялпачик. - Мелітополь, 2008. - Вип. 8 т. 7. - С. 147-152.</p>
14.	НІР	<p>Маке В. Учебник по холодильной технике: пер. с фр. / В. Маке, Г.- Ю. Экерт, Ж.-К. Кошпен.- М.: МГУ,1994.- 1040 с.</p>
15.		<p>Масліков М.М. Холодоносії у системі охолодження / М. М. Масліков // Мясное дело. - 2007. - N3. - С. 62-63 .</p>

16.	НІР	Новотельнов В.Н. Криогенные машины: учебник / В.Н. Новотельнов, А.Д. Суслов, В.Б. Полтараус.- СПб: Политехника, 1991.- 335 с.
17.	664 П 84	Охолодження та заморожування // Процеси та апарати харчових виробництв : підручник / А. М. Поперечний [та ін.] ; за ред. А. М. Поперечного. - К. : Центр учбової літератури, 2007. - С. 167-185.
18.	НІР	Послеуборочные фазы жизни однолетних организмов [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_11_2006.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_11_2006.htm</a>
19.	НІР	Практикум по холодильному технологическому оборудованию: учеб. пособие / А.В. Бараненко и др.- СПб: СПбГУГиПТ, 2002.- 170 с.
20.	НІР	Пример решения задачи для цикла теплового насоса [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_5_2006_Sum.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_5_2006_Sum.htm</a>
21.	664 П 84	Процеси та апарати харчових виробництв : підручник / А. М. Поперечний [та ін.] ; за ред. А. М. Поперечного. - К. :

		Центр учбової літератури, 2007. - 304 с.
22.	НІР	Расчет тепловой нагрузки: тепловая нагрузка и продолжительность работы оборудования [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_1_2006_Calculation_designing_Heat_loads.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_1_2006_Calculation_designing_Heat_loads.htm</a>
23.	НІР	Расчет тепловой нагрузки: теплоприток через стены; тепловая нагрузка от воздухообмена; тепловая нагрузка от продуктов; различные тепловые нагрузки; таблицы коэффициентов трансформации мощности электродвигателей в тепловую энергию [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_3_2006_Calculation_designing_Calculation_heat_loads.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_3_2006_Calculation_designing_Calculation_heat_loads.htm</a>
24.	НІР	Рогов И.А. Хранение замороженных пищевых продуктов [Электронный ресурс] / И.А. Рогов и др.- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_8_2005.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_8_2005.htm</a>
25.	НІР	Рогов И.А. Электрофизические методы при холодильном хранении пищевых продуктов [Электронный ресурс] / И.А.



		Рогов и др.- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_4_2005.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_4_2005.htm</a>
26.	НІР	Структура изменения общих потерь фруктов и овощей [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_2_2007.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_2_2007.htm</a>
27.	НІР	Сучасні способи зберігання плодів, овочів, ягод та винограду [Електронний ресурс].- Режим доступу: <a href="http://farmers.blox.ua/2010/05/Suchasni-sposobi-zberigannya-plodiv-ovochiv-yagid.html">http://farmers.blox.ua/2010/05/Suchasni-sposobi-zberigannya-plodiv-ovochiv-yagid.html</a>
28.	НІР	Термоэлектрический эффект. Эффективность применения термоэлектрического охлаждения [Электронный ресурс] / А.В. Бухарин и др.- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_2_2006_Thermocooling.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_2_2006_Thermocooling.htm</a>
29.	НІР	Титлов А.С. Низкотемпературные камеры с абсорбционно- диффузионными холодильными машинами / А.С. Титлов // Мясная индустрия.- 2005.- №10.- С.50-52.
30.	НІР	Усушка при замораживании [Электронный ресурс].- Режим доступа:

		<a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_2_2009.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_2_2009.htm</a>
31.	НІР	Циклы каскадных машин [Электронный ресурс] // Вайнштейн В.Д. Низкотемпературные холодильные установки / В.Д Вайнштейн, В.И. Канторович.- М.,1972.- 41-51.- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_7_2005_Low_temperatures.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_7_2005_Low_temperatures.htm</a>
32.		Чекотти О. Роль холода в мировых продовольственных ресурсах / О. Чекотти // Холодильный бизнес.- 2009.-№9. С. 32-37.
33.	НІР	Чумак И.Г. Холодильные установки / И.Г. Чумак и др.- 2-е изд., перераб. и доп.- М.: Легкая и пищевая промышленность,1981.- 344 с.
34.	НІР	Энталья продуктов питания [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_7_2005_Enthalpy.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_7_2005_Enthalpy.htm</a> ЭНТАЛЬПИЯ - однозначная функция состояния термодинамической системы
35.		Пат. 2110020 РФ, МПК F25B21/02. Термоэлектрическое охлаждающе-нагревательное устройство / В.Е. Костин и др. (Россия).- №96105484/06; заявл.

		20.03.1996; опубл. : 27.04.1998.
36.		Пат. 2113665 РФ, МПК F25D3/10, F25D13/06. Скороморозильный туннельный аппарат / К.П. Венгер и др. (Россия).- №94025451/13; заявл. 06.07.1994; опубл. 20.06.1998.
2. Вакуумне охолодження		
37.	НІР	Вакуумная микроволновая сушка сырья растительного и животного происхождения с предварительной обработкой озоном / А.М. Миронов и др. // Пищевая промышленность: наука и технологии.- 2010.- №1 (7).- С.18-23.
38.	НІР	Воронин А.А. Исследование процесса вакуум- сублимационного обезвоживания пищевых продуктов при различных способах энергоподвода [Электронный ресурс] / А.А. Воронин и др.- Режим доступа: <a href="http://zhurnal.ape.relarn.ru/articles/2007/008.pdf">http://zhurnal.ape.relarn.ru/articles/2007/008.pdf</a>
39.	НІР	Гракович Ю.С. Вакуумное замораживание пищевых полуфабрикатов / Ю.С. Гракович, О.Л. Сороко // Пищевая про-

		мышленность: наука и технологии.- 2008.- №2.- С.67-72.
40.		Ковальов О.В. Zeovas вакуумне охолодження - технологія майбутнього/ О. В. Ковальов, Є. М. Бабко // Хлебопекарское и кондитерское дело. - 2010. - № 2. - С. 28-30.
41.	664 Т 13	Ломейко О.П. Вакуумне охолодження - перспективний спосіб зберігання рослинної сировини у сільському господарстві / О. П. Ломейко // Таврійська державна агротехнічна академія. Праці Таврійської державної агротехнічної академії / відп. за вип. Ф. Ю. Ялпачик. - Мелітополь, 2007. - Вып. 7, Тт 5. - С. 116-122.
42.		Ломейко О. Вакуумне охолодження рослинної сировини / О. Ломейко, Н. Загорко // Agroexpert : видання з питань української та світової сільськогосподарської практики. - 2010. - № 8/9. - С. 128-129.
43.	631.95 Т 13	Ломейко О.П. Обґрунтування конструкції та режимів роботи вакуумного охолоджувача рослинної сировини / О. П. Ломейко // Таврійський державний агротехнологічний університет. Інно-

		ваційні агротехнології в умовах глобального потепління / ТДАТУ. - Мелітополь ; Кирилівка, 2009. - Вып. 1. - С. 187-190. -
44.	664 Т 13	Ломейко О.П. Технологічний процес вакуумного охолодження рослинної сировини/ О. П. Ломейко // Таврійський державний агротехнологічний університет. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету / відп. за вип. Ф. Ю. Ялпачик. - Мелітополь, 2008. - Вип. 8 т. 7. - С. 127-132.
45.	НІР	Некоторые особенности термовакuumной сушки / Н.П. Дикий и др. // Вопросы атомной науки и техники. Сер. Вакуум, чистые материалы, сверхпроводники.- 2007.- №4 (16).- С. 53-57.
46.	НІР	Сороко О.Л. Аналитическое исследование длительности процесса замораживания мелкоштучных полуфабрикатов под вакуумом / О.Л. Сороко, Ю.С. Усеня // Пищевая промышленность: наука и технологии.- 2009.- №4(6).- С.32-34.
47.	НІР	[Сублимационные процессы] [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_9_2007.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_9_2007.htm</a>

48.	НІР	[Сублимационная установка] [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_5_2007.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_5_2007.htm</a>
49.	НІР	Сусликов Д.В. Получение мелкодисперсных частиц водного льда методом диспергирования в условиях вакуумирования: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.04.03 / Д.В. Сусликов.- М.,2009.-18 с.
50.	НІР	Усеня Ю.С. Замораживаниепельменей под вакуумом / Ю.С. Усеня, О.Л. Сороко // Пищевая промышленность: наука и технологии.- 2009.- №1(3).- С.67-70.
51.		Шевченко О.Ю. Наукові основи і апаратне оформлення процесів довгострокового зберігання хархових продцктів: автореф. дис. д-ра техн. наук: 05.18.12 / О.Ю. Шевченко.- К.,2006- 45 с.
52.	НІР	Яковлева Е.Л. Автоматизированный комплекс для термовакuumной обработки пищевых продуктов [Электронный ресурс] / Е.Л. Яковлева, С.П. Сердобинцев.- Режим доступа: <a href="http://www.klgtu.ru/ru/magazine/2008_14/16.doc">www.klgtu.ru/ru/magazine/2008_14/16.doc</a>
53.	НІР	Яковлева Е.Л. Автоматизированный комплекс для термовакuumной обработки

		пищевых продуктов как объект управления [Электронный ресурс] / Е.Л. Яковлева, С.П. Сердобинцев.- Режим доступа: <a href="http://www.klgtu.ru/ru/magazine/2008_14/16.doc">www.klgtu.ru/ru/magazine/2008_14/16.doc</a>
54.		Пат. 41220 Україна, МПК B01D19/00. Вакуумний деаераційно-охолоджувальний пристрій / А.І. Соколенко та ін. (Україна).- №2001042443 ; заявл. 11.04.01; опубл.15.08.2001 , Бюл. №7.
55.		Пат.2109237 РФ, МПК F27B5/05. Установка для термовакuumной обработки материалов / О.Н. Санков и др. (Россия).- № 96113425/02; заявл.18.07.96; опубл. 20.04.98.
56.		Пат.2119622 РФ, МПК F26B5/06. Вакуумная сублимационная установка для сушки биологических материалов / Г.Д. Шабетник (Россия).- № 96112800/06 ; заявл. 14.06.1996; опубл. 27.09.1998.
57.		Пат. 2152745 РФ, МПК A23L3/40, A23L3/54. Способ сушки пищевых продуктов инфракрасным излучением при пониженном давлении и при низкой температуре / О. Такудзи (Япония).- №98108589/13; заявл. 11.10.1996; опубл. 20.07.2000.

58.		Пат. 2203597 РФ, МПК A23L3/40, A23L3/54. Установка для вакуумной сублимационной сушки / Г.Г. Валиев и др.(Россия).- №2001125748/13; заявл. 24.09.2001; опубл. 10.05.2003.
59.		Пат. 2279020 РФ, МПК F28B5/04. Способ вакуумной сушки пищевых продуктов / А.М. Попов и др. (Россия).- №2004133432/13; заявл. 16.11.2004; опубл. 27.06.2006; Бюл. №18.
60.		Пат. 2300718 РФ, МПК F26B5/04. Устройство для низкотемпературного обезвоживания материалов в вакууме / Л.К. Ковалев и др.- №2005135693/06; заявл. 17.11.2005; опубл. 10.06.2005, Бюл. №16.
61.		Пат. 2328170 РФ, МПК A23L3/40. Способ удаления влаги в вакууме / А.А. Емельянов (РФ).- №2007105775/13; заявл. 15.02.2007; опубл. 10.07.2009, Бюл. №19.
62.		Пат. 2334923 РФ, МПК F26B5/04, F26B9/06. Способ обезвоживания и сушки материалов в вакууме и устройство для его осуществления / Л.К. Ковалев и



		др. (РФ).- №2006142595/06; заявл. 04.12.2006; опубл. 27.09.2006, Бюл. №27.
63.		Пат. 2338979 РФ, МПК F26B9/06, F26B5/04. Устройство удаления влаги в вакууме / А.А. Емельянов (РФ).- №2007123069/06; заявл. 19.06.2007; опубл. 20.11.2009, Бюл. №32.
64.		Пат. 2346216 РФ, МПК F26B5/04. Устройство удаления влаги в вакууме / А.А. Емельянов (РФ).- №200713490/06; заявл. 19.09.2007; опубл. 10.02.2009, Бюл. №4.
65.		Пат. 2372570 РФ, МПК F26B9/06, F26B5/04. Сушильный комплекс для продуктов / С.В. Серков (Россия).- №2008132341/06; заявл. 05.08.08.; опубл. 10.11.09, Бюл. № 31.
66.		Пат. 2346626 РФ, МПК A23L3/40. Установка непрерывного действия для измельчения и сублимационной сушки кускообразных материалов / В.В. Касаткин и др. (РФ).- №2007103504/13; заявл. 20.01.2007; опубл. 20.02.2009, Бюл. №5.
67.		Пат. 2367863 РФ, МПК F26B5/04. Способ удаления влаги в вакууме / А.А.

		Емельянов, К.А. Емельянов (РФ).- №2008132231/06; заявл. 04.08.2008; опубл. 20.09.2009, Бюл. №26.
68.		Пат. 2377486 РФ, МПК F26B5/04. Способ удаления влаги в вакууме / А.А. Емельянов, К.А. Емельянов (РФ).- №2008151209/06; заявл. 23.12.2008; опубл. 27.12.2009, Бюл. №36.
3. Заморожування плодово-овочевої продукції		
69.	128/А Б 43	Белокрылова Л.В. Качество дикорастущих грибов при замораживании и хранении [Электронный ресурс] : автореферат дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Л. В. Белокрылова. - Электрон. текстовые дан. - Новосибирск, 2008. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM); 17 с.
70.		Берендсен М. Хранение зерна в охлажденном состоянии / М. Берендсен // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 3. - С. 38-44.
71.	НІР	Вертяков Ф.Н. Научное обеспечение и разработка технологии плодоовощных пюреобразных концентратов методом двухстадийного выпаривания и оборудо-

		вання для його реалізації: автореф. дис... д-ра техн. наук: 15.18.12; 05.18.01 / Ф.Н. Вертяков.- Воронеж,2009.- 44 с.
72.		Григоренко О. В. Оптимізація елементів технології заморожування плодів сливи: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.03 / О.В. Григоренко. – Херсон,2005.- 22 с.
73.	188/A Е 50	Електронна бібліотека кафедри Технологія переробки та зберігання продукції сільського господарства [Электронный ресурс]. вип. 10 / ТДАТУ. - Электрон. текстовые дан. (17 файлов : записей). - [Мелітополь], [2009]. - 1 електрон. опт. диск (CD-ROM). - (Збірник по грибам)
74.		Завадская О. Замораживание плодово-овощной продукции / О. Завадская // Настоящий хозяин : Ежемесячный агро-журнал. - 2009. - N1. - С. 52-59.
75.		Загорко Н.П. Вплив способів зберігання на якість плодів солодкого перцю: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.03 / Н.П. Загорко. - Херсон,2006.- 23 с.
76.		Загорко Н.П. Замораживание перца сладкого / Н. П. Загорко, Е. Григоренко, А. Модонкаева // Овощеводство : укра-

		инский журнал для профессионалов. - 2008. - №9. - С. 62-65.
77.	НІР	Замороженные полуфабрикаты из картофеля / А.Н. Демьянович и др. // Пищевая промышленность: наука и технологии.- 2008.- №1.- С.58-61.
78.		Калин Ю. Способы переработки фруктов / Ю. Калин // Агровісник. - 2008. - № 6/7. - С. 38-41.
79.		Капітанчук О. Картопля на зимівлі / О. Капітанчук // FARMER. - 2010. - № 11. - С. 46-47.
80.		Мелконян А.М. Підбір сортів абрикоса для зберігання у замороженому вигляді та одержання продуктів переробки: автореф. дис... канд.. с.-г. наук: 05.18.03 / А.М. Мелконян. – Ялта,2000.- 19 с.
81.	631.56 К 43	Кирпа М. Проаналізуємо технології первинної обробки й зберігання зерна / М. Кирпа // Зерно і хліб. - 2011. - № 1. - С. 37-39.
82.		Кирпа Н. Семь способов сушки / Н. Кирпа // Зерно. - 2010. - №10. - С. 122-126. Аннотация: Технологии, которые могут

		применяться для первичной обработки влажного зерна: термическая сушка, активное вентилирование, охлаждение, консервирование и др..
83.		Коваленко В. Швидкісне охолодження зерна / В. Коваленко // FARMER. - 2010. - № 9. - С. 74-75.
84.	631.56 К 60	Колб Р. Подводные камни охлаждения / Р. Колб // Зерно. - 2011. - № 2. - С. 144-146,148,150.
85.		Ломейко О.П. Тепловологісні процеси при заморожуванні у флюїдизаційному швидкоморозильному апараті: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.05.14 / О.П. Ломейко- Одеса,2007.- 20 с.
86.	631.36 Л 86	Лурье В.М. Исследование процесса охлаждения семенного зерна : автореф. дис...канд. техн. наук / ВИМ. - [б. м.], 1970. - 27 с.
87.	631.56 : 635.6 М 74	Модонкаєва Г.Е. Зміни біохімічного складу перцю овочевого за різних способів тривалого низькотемпературного зберігання / Г.Е. Модонкаєва, Н.П. Загорко // Наукові праці Полтавської держ. аграр. акад. - 2005. - Т. 4: Сіл.-госп. науки. - С. 198-203.

88.		Одарченко А.М. Вплив мікробного полісахариду «ксантан» на якість заморожених плодоовочевих паст в процесі їх зберігання у замороженому стані: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.15 / А.М. Одарченко. – Харків, 2003.- 21 с.
89.		Одарченко Д. Якість фруктових напівфабрикатів / Д. Одарченко, А. Одарченко // Харчова і переробна промисловість : щомісячний науково-практичний журнал. - 2008. - N2. - С. 23-24.
90.	НІР	Поспелова И.Г. Разработка технологии сублимационной сушки фруктов и овощей с использованием СВЧ и УЗ- излучений: автореф. дис...канд. техн. наук: 05.20.02 / И.Г. Поспелова. - Ижевск, 2009.- 20 с.
91.		Пример расчета оборудования камеры охлаждения фруктов [Электронный ресурс] / А.В. Бараненко и др.- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_9_2006_Calculations_designing_Apple.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_9_2006_Calculations_designing_Apple.htm</a>
92.	НІР	Режимы хранения плодов и овощей [Электронный ресурс].- Режим доступа:

		<a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_4_2005_Modes_storage_fruits_and_vegetables.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_issue_4_2005_Modes_storage_fruits_and_vegetables.htm</a>
93.	НІР	Рогов И.А. Озонирование плодов и овощей при хранении [Электронный ресурс] / И.А. Рогов и др..- Режим доступа: <a href="http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_1_2005.htm">http://www.holodilshchik.ru/index_holodilshchik_best_article_issue_1_2005.htm</a>
94.		Стручаев Н.И. Параметрический анализ технологического процесса замораживания сельскохозяйственной продукции / Н. И. Стручаев, В. Ф. Ялпачик // Вісник Дніпропетровського державного аграрного університету : науково-теоретичний, науково-практичний журнал. - 2007. - N2. - С. 59-61.
95.		Шубина Г. Рынок плодоовощной заморозки - взгляд специалистов / Г. Шубина // Продукты и ингредиенты .- 2008. - №9. - С. 64-68.
96.		Ялпачик В.Ф. Розвиток наукових основ зберігання плодово-овочевої продукції у замороженому стані / В. Ф. Ялпачик // Вісник Дніпропетровського державного аграрного університету : науково-теоретичний, науково-практичний журнал. - 2009. - № 2. - С. 75-78.

97.		Ялпачик В. Хранение сельскохозяйственной продукции в замороженном виде / В. Ялпачик // Овощеводство. - 2005. - № 11. - С. 63.
98.		Пат. 2118092 РФ, МПК А23В7/04, А01F25/00. Способ замораживания картофеля естественным холодом / Р.И. Коробицын, А.Ф. Абрамов (Россия).- №96111378/13; заявл. 05.06.1996; опубл. 27.08.1998.
99.		Пат. 2153807 РФ, МПК А23В7/04, А23L3/36. Способ замораживания картофеля и овощей / Р.И. Коробицын, А.Ф. Абрамов (Россия).- №98101959/13; заявл. 06.02.1998; опубл. 10.08.2000.
100.		Пат. 2249375 РФ, МПК А23В7/04, 7/055, 7/155, А23L3/3463, С12Р1/02. Способ криоконсервирования сочного растительного сырья / О.И. Квасенков (Россия).- №200218462/13; заявл. 23.10.2002; опубл. 10.04.2005, Бюл. №10.
101.		Пат. 2278337 РФ, МПК F25D13/06, F25D17/06. Скороморозильный флюидизационный аппарат / А.А. Антонов и др. (Россия).- №2004137507/12; заявл. 22.12.2004; опубл. 20.06.2006, Бюл. №17.



#### 4. Заморожування м'яса і птиці

102.		Вербицкий С.Б. Просто разморозить непрясто / С. Б. Вербицкий, В. В. Шевченко // Мясной бизнес. - 2008. - №5. - С. 64-72.
103.		Илюхин В.В. Интенсификация процесса замораживания мяса при атмосферном давлении и в вакууме с использованием электрофизических полей / В. В. Илюхин, С. В. Шишкин // Вестник международной академии холода.- 2007. - №1. - С. 28-29.
104.		Масліков М.М. Вибір системи охолодження / М. М. Масліков // Мясное дело.- 2007. - №2. - С. 44-45.
105.		Масліков М.М. Вплив способу охолодження свинини на її якість / М. М. Масліков // Мясное дело.- 2007. - №3. - С. 14-16.
106.		Масліков М.М. Вплив способу охолодження свинини на її якість / М. М. Масліков // Мясное дело. - 2010. - № 4. - С. 15-18.

107.	637 В 48	Охлаждение и подмораживание // Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов : учебник / Л. Г. Винникова. - К., 2006. - С. 258-274 .
108.	664.7 Т 11	Тітлов О.С. Розробка охолоджувального комплексу на основі екологічно безпечних робочих тіл / О. С. Тітлов, С. М. Петрушенко, С. М. Кудашев // Мясное дело. - 2011. - № 2. - С. 15-17.
109.		Филоненко С. Шоковая заморозка не должна шокировать! / С. Филоненко // Мясное дело. - 2008. - N11. - С. 10-11.
110.		Цветков А.И. Охлаждение тушек птицы / А. И. Цветков // Ефективне птахівництво. - 2007. - № 5. - С. 55-56.
111.	НІР	Шишкин С.В. Интенсификация процесса замораживания мяса при фазовых переходах его компонентов с использованием слаботочных электрических импульсов: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.12 / С.В. Шишкин.- М.,2009.- 26 с.
5. Заморожування і охолоджування харчових продуктів		

112.	365/А Б 20	Балыкова Л. И. Низкотемпературная обработка икры гидробионтов [Электронный ресурс] : монография / Л. И. Балыкова, М. В. Гоконяев, Ю. А. Юрков. - Электрон. текстовые дан. - Петропавловск-Камчатский : КамчатГТУ, 2008. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM); 140 с.
113.	НІР	Беликов Р.П. Оптимизация технологии и оценка потребительских свойств быстрозамороженных мучных полуфабрикатов- вареников: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.01 / Р.П. Беликов. – Орел,2006.- 21 с.
114.		Дробот В. І. Покращання якості виробів із заморожених напівфабрикатів шляхом використання добавок / В. І. Дробот // Хранение и переработка зерна - 2007. - №2. - С. 32-33.
115.		Дудко С.Д. Оборудование для охлаждения печенья / С. Д. Дудко, В. И. Оболкина // Продукты и ингредиенты. - 2008. - № 10. - С. 30-32.
116.		Захарова Н.П. Замораживание сычужных сыров / Н. П. Захарова, Н. Ю. Соколова, С. В. Кучеренко // Молочное дело. - 2008. - N11. - С. 27.

117.		Коваленко О. Кріотехнології. Можливість застосування у харчовій промисловості / О. Коваленко // Харчова і переробна промисловість - 2007. - N8/9. - С. 27-29.
118.		Корчак А. Влияние тыквенного порошка на технологические свойства замороженного теста для пиццы / А. Корчак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. - 2007. - N1. - С. 35-37.
119.	128/A К 77	Кравченко В.Н. Обоснование параметров работы пастеризационно-охладительной установки на термоэлектрических модулях [Электронный ресурс] : автореферат дис. ... канд. техн. наук : 05.20.01 / В. Н. Кравченко. - Електрон. текстові дані. - М., 2007. - 1 електрон. опт. диск(CD-ROM); 19 с
120.		Литвин И. Современные технологии замораживания продуктов питания / И. Литвин // Мясной бизнес. - 2007. - N11. - С. 80-82.
121.		Масліков М.М. Використання охолодження та заморожування в кондитерській та хлібобулочній промисловості / М. М. Масліков // Хлебопекарское и кондитерское дело. - 2009. - № 6. - С. 20-21.

122.		Масліков М.М. Всихання харчових продуктів / М. М. Масліков // Мясное дело. - 2009. - № 10. - С. 20-23.
123.		Масліков М.М. Способи швидкого заморожування харчових продуктів / М. М. Масліков // Мясное дело. - 2005. - № 12. - С. 54-55.
124.		Масліков М.М. Упаковка заморожених продуктів / М. М. Масліков // Мясное дело. - 2009. - № 12. - С. 24-27.
125.		Наливайко Н. Замороженный хлеб / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України . - 2007. - №2. - С. 38-40.
126.	НІР	Николаев Н.С. Моделирование и организация процесса замораживания пищевых продуктов / Н.С. Николаев, А.И. Мерзляков // Мясная индустрия.- 2005.- №10.- С.46-49.
127.		Перспективные решения в организации охлаждения хлеба // Хлебопекарское и кондитерское дело. - 2010. - № 2. - С. 24-25.
128.		Семак Т. Некоторые особенности быст-

		рого замороживання тестозаготовок / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. - 2007. - №3. - С. 12-13.
129.		Соколова Л.М. Товарознавча характеристика вітамінних фітодобавок із плодів, виготовлених методом криогенної технології: автореф. дис... канд. техн. наук:05.18.15 / Л.М. Соколова.- Харків,1998.- 20 с.
130.		Тележенко Л.М. Дослідження впливу режимних параметрів процесу заморожування фруктово-ягідних десертів на якість готового продукту / Л. М. Тележенко, Ю. Г. Паскал, Ю. О. Козонова // Молочное дело.- 2010. - № 9. - С. 22-23.
131.		Худоб'як М. Глибоке заморожування / М. Худоб'як // Харчова і переробна промисловість. - 2009. - № 9/10. - С. 7-8.
132.	631.2 Э 94	Экономическая эффективность применения установок для охлаждения и хранения молока // Эффективность организации переработки молока в хозяйствах / Н. М. Морозов [и др.]. - М. : Росинформмагротех, 2007. - С. 80-91.
133.		Юхименко М. П. Визначення трива-

		лості охолодження штучних харчових продуктів / М. П. Юхименко // Вісник Сумського національного аграрного університету. Механізація та автоматизація виробничих процесів : науково-методичний журнал. - 2005. - №11. - С. 11-13.
134.		Пат. 2270407 РФ, МПК F25D13/00, A23L3/36. Способ быстрого замораживания и установка быстрого замораживания (варианты) / Овада Норико, Курита Сатору (Япония).- №2001117209/13; заявл. 20.09.2000; опубл.20.02.2006, Бюл. №5.
135.		Пат. 2306499 РФ, МПК 13/00, A23L3/36, A23B7/04. Устройство для замораживания и размораживания пищевых продуктов в блоках / Ю.В. Пальмин и др. (Россия).- №2005117460/12; заявл. 07.06.2005; опубл. 20.09.2009, Бюл. №26.
136.		Пат. 2345538 РФ, МПК A23B4/06, F25D17/06. Устройство для термообработки пищевых продуктов, преимущественно дефростации / М.Ю. Аноров и др. (Россия).- №2007104153/13; заявл. 25.01.2007; опубл. 10.02.2009, Бюл. №4.

137.		Пат. 2225970 РФ, МПК F25D3/10 F 25 D13/06. Холодильная камера для быстрого охлаждения и замораживания пищевых продуктов / Б.Л. Антокольский и др. (Россия).- №2002101574/12; заявл. 14.01.2002; опубл. 20.03.2004.
------	--	--